



Ca' dei Frati

Lombardei V.S.Q.

Cuvée dei Frati Extra Brut Metodo Classico

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Durch die ungefähr 24-monatige Reifezeit auf der Feinhefe erhält der Spumante seine Lebendigkeit und große Finesse. Er präsentiert sich im Glas leuchtend gelb mit grünlichen Reflexen und feiner, langanhaltender Perlage. In der Nase liegen Fruchtnoten und Aromen, die an Zitrus, Blüten und Pfirsich erinnern. Die bewusst reduzierte Kohlensäure macht den Spumante seidig und cremig und lässt der Säure Raum. Der lange, trockene Abgang verführt zum nächsten Glas.

Genussempfehlung

Passt zu Apéro, Antipasti, Süsswasserfisch, Vorspeisen, für sich alleine

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Lombardia

 **Genussreife:** bis 2027

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 10°C - 12°C

 **Traubensorten:** Turbiana 90%,
Chardonnay 10%

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 91/100